­**宜蘭縣○○國民○學學校午餐食材驗收紀錄表**1-1

112年1月11日 (合格打✓; 不合格打X)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 類別 | 名稱 | 供應廠商  註3 | 廠牌  註3 | 有效日期或製造日期及有效期限 | 進貨量 | | 驗收數量、重量是否符合規定 | 外觀(含包裝)是否良好 | 藉由食品標示及營養標示判斷是否符合要求  註2 | 溫度是否符合規定  註4 | 質地是否符合要求  註5 | 食材認證標章  (如三章一Q) | 認證標章編號 | 備註 |
| 數量或重量 | 單位 |
| 冷凍  食品 | 肉包 | ○○廠商 | 桂冠 | 1060331 | 5 | 袋  (1kg) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓  -18℃ | ✓ | CAS | 12345678 |  |
| 肉類 | 肉丁 | ○○廠商 | 普惠 | 1060331 | 30 | kg | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓3℃ | ✓ | CAS | 01234567 |
| 海鮮 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 蛋 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 蔬果 | 柳丁 | ○○廠商 | 無 | 1060220 | 5 | 箱 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 無 | 無 |
| 其他 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表人：　　　　　 單位主管：　　　　　　　　　　　　　　校長：

備註：1.本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。

2.依據103年6月10日公佈之「得免營養標示之包裝食品規定」之包裝食品包含，水、生鮮產品、茶葉、香辛料、滷包、鹽…等七類。

3.供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。

4.依據103年11月7日公佈之「食品良好衛生規範準則」附表一之規定，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負18度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏7度以下凍結點以上，避免劇烈之溫度變動。

5.質地如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。